

お料理

その日、

一番の黒毛和牛

毎日、プロの厳しい目で厳選した
最高の状態の黒毛和牛を
全国各地から取り寄せております。

あつさりとした肉質。

フィレは上質な甘みと柔らかさ。

サーロインは適度なサシ具合。

是非、ご賞味ください。

器のこだわり

当店で扱っております器の一部は、
陶芸家作家『内田銅一』氏による
はせ川オリジナルの器です。
まったく気取らない器でありながら、
凛とした雰囲気と
確かな存在感が伝わって参ります。

青磁の作品では、

作家『吉川正道』氏によるもので、
透き通る水のような美しい青磁と白磁、
シンプルだが洗練されたデザインが
見る人を落ち着かせます。

※産地より直送。天然素材を使用しております。

※提示価格はすべて税込です。仕入れ価格により変動することもございますのでご了承ください。

厳選素材のコース

竹取 ~たけとり~

12,000円

- 先付
- 季節のスープ
- 特製はせ川サラダ
- 焼き野菜
- 厳選黒毛和牛 赤身
- すき焼き
- 御飯物・甘味

源氏 ~げんじ~

15,000円

- 先付
- 前菜
- 季節のスープ
- 特製はせ川サラダ
- 焼き野菜
- オマール海老半身
- 厳選黒毛和牛 (フィレ&ロース)
- すき焼き
- 御飯物・甘味

フィレのみにご変更の場合、別途2,000円頂戴致します。

※コースは全て2名様以上からとなります
※海鮮をメインとしたお肉煮しのコースもご用意させて頂きます。

厳選素材のコース

今昔 ~こんじゃく~

20,000円

- 先付
- 前菜
- 季節のスープ
- 特製はせ川サラダ
- 焼き野菜
- 伊勢海老半身 or 鮑
- 厳選黒毛和牛 (フィレ&ロース)
- すき焼き
- 御飯物・甘味

フィレのみにご変更の場合、別途2,000円頂戴致します。

平家 ~へいけ~

30,000円

- 先付・前菜
- 季節のスープ
- 特製はせ川サラダ
- 焼き野菜
- 伊勢海老半身
- 鮑・天然お造り3種
- フォアグラ
- 厳選黒毛和牛 (シャトーブリアン)
- すき焼き
- 御飯物・甘味

※全国各地より選び抜いた素材を使用したコースです。
ご飯はガリックライス、お茶漬けよりお選びください。

ステーキ・サラダ

ステーキ

厳選 A5 ランクフィレ
シャトーブリアン 16,000円

黒毛和牛フィレ 10,000円

黒毛和牛ロース 9,000円

黒毛和牛赤身 7,000円
※数に限りがございます

黒毛和牛ハンバーグ 4,000円

黒毛和牛希少部位 7,000円

特選黒毛和牛すき焼き 3,000円

サラダ

特製はせ川サラダ 1,000円

海鮮・野菜

海鮮

伊勢海老 24,000円

オマール海老 12,000円

黒鮑 22,000円

鮑 9,000円

天然大車海老1本 時価

帆立 2,000円

イカ 1,500円

本日の白身魚 1,200円

季節の焼き野菜 1,000円

一品

鉄板で仕上げる
季節のオードブル 1,500円

季節のスープ 800円

焼きチエダーチーズ 1,000円

黒毛和牛ホホ肉のシチュー 3,000円

出汁巻き 1,000円

フォアグラ 4,500円

明太子 (生 or 炙り) 1,000円

馬刺し 3,500円

御飯・パン・デザート

御飯

はせ川ガーリックライス 1,300円

はせ川オムライス 1,500円

和牛のカッパ茶漬け 1,200円

サンドウィッチ

ステーキサンド 8,000円

ビフカツサンド 8,000円

フォアグラとハムサンド 7,000円

タルタル玉子サンド 3,000円

※サンドウィッチはお持ち帰りいただけます。

お時間を頂戴する場合がございます。予めご了承くださいませよう
お願い致します。折代・容器代は別途350円頂戴致します。

デザート

牧場直送ミルクアイスクリーム 800円

*はせ川特製オリーブオイルアイスクリームもございます。 +200円

季節のデザート 1,000円